



Merci d'avoir partagé ce moment avec nous.
Nous espérons que vous avez apprécié
nos cocktails autant que nous avons pris plaisir
à les préparer.

Votre satisfaction nous tient à cœur,
et nous serions ravis de vous revoir pour explorer
d'autres délices de notre carte.

À très bientôt pour d'autres
découvertes savoureuses !

Le ROOF TOP

par la MAISON DE BACON

LES EN K DU ROOF TOP

Par le chef de la Maison de Bacon,
NICOLAS DAVOUZE *Bocuse d'or France*

Pour accompagner un cocktail,
un champagne ou déguster un verre de vin
ou tout simplement s'offrir un encas pour
prolonger l'expérience d'un apéritif
face à la mer.

Le ROOF TOP

par la MAISON DE BACON



LES TARTARES EN TARTELETTE CROUSTILLANTE

10 € pièce

Loup acidulé citron caviar
Boeuf aux herbes et câpres

LES SALAISONS DE LA MER

18 € l'assortiment

Un nouveau procédé de maturation pour réaliser toutes sortes de charcuterie de la mer afin d'obtenir un produit plus sain et une expérience gustative nouvelle. Cette méthode évite l'hyper-salaison et l'utilisation de conservateurs et nitrites.

Le chorizo de la mer
L'espadon maturé
Le maigre maturé

LE SPÉCIAL ROOFTOP PAR LA MAISON DE BACON

30 € pièce

Imaginé dans l'esprit d'un club au homard mais revisité avec les produits et les saveurs de la Méditerranée

Pan bagnat à la langouste de Méditerranée,
graines de fenouil, sauce tartare à l'estragon

LES FRITES DE PANISSE À TREMPER, SAUCE BAGNA CAUDA

15 € portion

Nature pois chiche
Extra poivre noir
Graines de fenouil

PETITE SALADE D'ALGUES
ET ARTICHAUTS VIOLETS
VINAIGRETTE D'AGRUMES.

15 € portion

CAVIAR DE LA MAISON KAVIARI

Osciètre Prestige

Ce caviar aux tons ambrés et dorés, développe des saveurs noisette.

100 € / 30gr 163 € / 50gr 350 € / 100gr

Krystal

Ce caviar aux tons vert olive à doré, développe des saveurs riches et complexes aux finales d'amande fraîche et des notes florales.

185 € / 50gr 380 € / 100gr

*(tous nos caviars sont servis avec des accompagnements:
blinis, oeuf mimosa, oignon rouge, pomme de terre ratte,
crème frappée à l'orange.)*



LES SAVOUREUSES PÂTISSERIES
INDIVIDUELLES DU CHEF PÂTISSIER
VINCENT RIOU ET SON ÉQUIPE

20 € pièce

